



Foto: Werner Krüper

Alles AUSGEWOGEN?

*Ein Projekt in Sachsen nimmt die Verpflegung
in den Pflegeeinrichtungen in den Blick und zeigt,
in welchen Bereichen noch Luft nach oben ist.*

TEXT: ANJA SCHINDHELM

Pflegemanagement

Trotz verschiedener Standards und Leitlinien zur ausgewogenen Ernährung in vollstationären Pflegeeinrichtungen scheinen in der Praxis Defizite zu bestehen. Aussagefähige Daten dazu fehlen allerdings. Das Projekt der parikom gGmbH in Kooperation mit dem Paritätischen Sachsen soll diese Lücke nun für Sachsen schließen. Die Ersatzkassen in Sachsen (TK, BARMER, DAK-Gesundheit, KKH, hkk und HEK) fördern das Vorhaben bis Februar 2022.

Die Anzahl pflegebedürftiger Menschen in Sachsen steigt stetig. Laut Statistischem Landesamt ist allein von 2015 bis 2017 ein Anstieg von rund 19 Prozent auf fast 205 000 Personen zu verzeichnen. Gut 28 Prozent der Pflegebedürftigen leben in einer stationären Einrichtung.

Wenn man die Betreuungsqualität näher betrachten möchte, spielt neben einer guten pflegerischen Versorgung und einem ansprechenden Wohnumfeld die Ernährung eine große Rolle. In Sachsen erhalten stationäre Pflegeeinrichtungen derzeit eine Verpflegungspauschale von etwa 4,80 bis 5,00 Euro pro Bewohnerin oder Bewohner und Tag, mit der deren Ernährung vollständig bestritten werden muss. Reicht dieser Betrag, um damit eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Ernährung zu ermöglichen?

Ernährung steht bisher wenig im Fokus

Der Blick auf die aktuell vorhandene Studienlage lässt nichts Gutes erahnen. Ernährungsprobleme sowie Anzeichen von Mangelernährung sind in der stationären Pflege immer wieder vorzufinden. Unterschiedliche Gründe sind hierfür verantwortlich. Ob die Verpflegungspauschale einer davon ist, kann zum aktuellen Zeitpunkt allerdings noch nicht beantwortet werden.

Zudem ist festzustellen, dass eine ausgewogene Ernährung von Menschen in Pflegeeinrichtungen noch zu wenig im Fokus der fachlichen und öffentlichen Diskussion steht. Zu oft wird dies vor allem auf der Ebene von abstrakten Kostenrahmen diskutiert. Eine

Umfrage zu Leitlinien und Standards

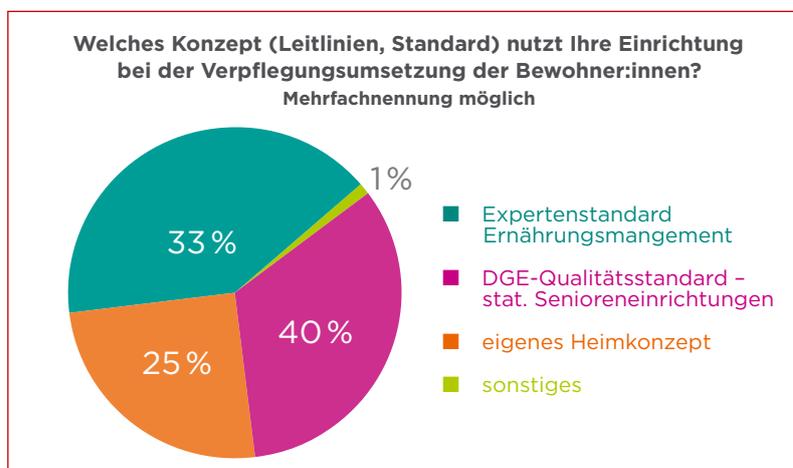


Abb. 1: Viele Heime nutzen mehrere der Konzepte parallel.

praxisorientierte qualitative Umsetzung ist in der stationären Pflege bisher nur selten anzutreffen. In Sachsen standen bisher keine Daten zur Verfügung, inwieweit hierzulande Einrichtungen der stationären Pflege den Aspekt der ausgewogenen Ernährung in ihr Heimkonzept integriert haben beziehungsweise umsetzen.

Erhebung soll Bedarfe aufzeigen

Ob Leitlinien oder Standards für ausgewogene Ernährung in der Zubereitung vor Ort oder bei Zulieferern eine Rolle spielen, ist unklar. Fest steht lediglich, dass in Sachsen derzeit keine Einrichtung der stationären Pflege nach dem Qualitätsstandard für stationäre Senioreneinrichtungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert ist. Um dies zu ändern, soll das Projekt „Ist-Stand-Erhebung zur Umsetzung ausgewogener Ernährung in der vollstationären Pflege in Sachsen“ zentrale Fragen klären:

- Inwieweit werden aktuelle Qualitätsstandards beziehungsweise Leitlinien zur ausgewogenen Ernährung in der stationären Pflege angewandt?
- Wie ausgewogen ist das Verpflegungsangebot in der stationären Pflege mit der aktuellen Verpflegungspauschale?
- Welche Rahmenkonzepte, zum Beispiel zur ausgewogenen Ernährung

oder Essatmosphäre, sind in der stationären Pflege vorhanden?

Die Gesamterhebung untergliedert sich in zwei große Befragungseinheiten. Die erste Erhebung erfolgte als allgemeine sachsenweite Online-Befragung. Hierbei nahmen trägerübergreifend Heimleitungen von vollstationären Pflegeeinrichtungen teil. Die im Mai 2021 gestartete einrichtungsspezifische Befragung richtet sich an die Heim- und Küchenleitungen sowie die Heimbeiräte der teilnehmenden Einrichtungen. Ziel ist es, konkrete Bedarfe abzuleiten und mögliche positive Beispiele in einem Leitfaden zu beschreiben.

Im ersten Quartal 2021 wurden sachsenweit und trägerübergreifend vollstationäre Pflegeeinrichtungen mittels eines Online-Fragebogens befragt. Die Beteiligung erfolgte freiwillig. Neben allgemeinen Angaben zur jeweiligen Einrichtung wurde nach dem Ernährungsmanagement sowie dem Umgang mit der Verpflegungspauschale gefragt. Insgesamt haben sich 39 vollstationäre Pflegeeinrichtungen aus 12 von 13 sächsischen Landkreisen und Kreisfreien Städten beteiligt. Davon sind 32 Einrichtungen in freigemeinnütziger und sieben Einrichtungen in privater Trägerschaft.

Die Ersterhebung stellte eine allgemeine Erfassung der Konzepte in den Vordergrund. Dabei wurden Fragen in »

» Umfrage zur Beteiligung an der Speiseplanung

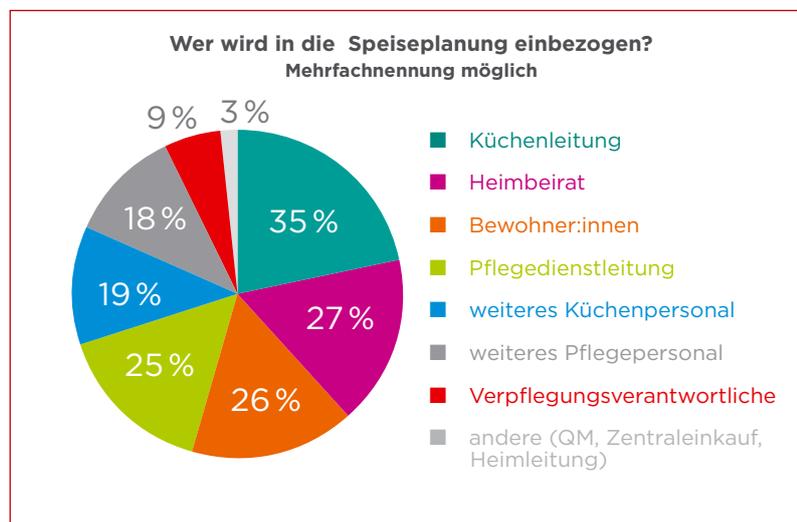


Abb. 2: Häufig wirken auch die Pflegebedürftigen am Speiseplan mit.

Bezug zum Expertenstandard „Ernährungsmanagement zur Sicherung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ als auch zum DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen einbezogen.

Der Expertenstandard wird von 40 Prozent der befragten Einrichtungen als angewendetes Konzept angegeben. Zudem nutzt ein Drittel ein eigenes Heimkonzept und weitere 25 Prozent nutzen den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen.

Einrichtungen nutzen mehrere Konzepte parallel

Aufgrund der Mehrfachnennung ist zu verzeichnen, dass über die Hälfte der

Einrichtungen (56 Prozent) mindestens zwei Konzepte zur Verpflegungsumsetzung parallel anwendet. Das vorrangige Konzept ist hierbei der Expertenstandard. Dabei kombinieren 15 Einrichtungen diesen mit ihrem eigenen Heimkonzept und weitere neun Einrichtungen mit dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. Eine separate Datenerfassung, ob Einrichtungen bezüglich des Expertenstandards auditiert sind, erfolgte nicht. Aufgrund der angegebenen Konzepte ist davon auszugehen, dass der Expertenstandard seit längerem in der Einrichtung eingeführt ist und entsprechend auditiert wird.

Zudem wissen wir, dass in Sachsen keine vollstationäre Pflegeeinrichtung nach dem DGE-Qualitätsstandard für

die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen zertifiziert ist. Jedoch nutzt ein Viertel der teilnehmenden Einrichtungen diesen zur Umsetzung von ausgewogener Ernährung. Wie dieser umgesetzt wird, ob in Anlehnung oder in Gänze, wird in der zusätzlichen Befragung der Küchenleitungen erfasst werden.

Etwa 1,68 Euro für ein „ausgewogenes Mittagessen“

Für die Umsetzung dieser beiden Konzepte lassen sich Tendenzen erkennen. Dafür bedarf es jedoch eines Blickes auf die aktuellen Verpflegungspauschalen in Sachsen. Diese sind in den vollstationären Pflegeeinrichtungen sehr unterschiedlich, da die Kosten von jeder Einrichtung individuell mit den Pflegekassen verhandelt werden. Die Angaben der einzelnen Einrichtungen reichen von 3,52 Euro bis 5,28 Euro pro Tag und Bewohnerin oder Bewohner. Im Mittel liegt der Wert bei 4,78 Euro für eine Vollverpflegung inklusive Getränke.

Als ausreichend beziehungsweise meistens ausreichend stuften 60 Prozent der Einrichtungen ihren derzeitigen Verpflegungskostensatz ein. Die Kosten verteilen sich zu 75 Prozent auf die Hauptmahlzeiten, wobei 35 Prozent für das Mittagessen gerechnet werden. Demnach müssen die Einrichtungen für etwa 1,68 Euro ein ausgewogenes Mittagessen anbieten.

Die Frage, ob mit diesen Verpflegungskosten tatsächlich eine ausgewogene Ernährung im Sinne der Standards umgesetzt werden kann, können erst die einrichtungsspezifischen Erhe-

Worauf es den Befragten ankommt

Diese Aspekte stuften die Teilnehmenden der Erhebung bei der Umsetzung der Speiseplanung mehrheitlich als „sehr wichtig“ ein:

- Die individuellen Bedarfe der Bewohner*innen werden berücksichtigt.
- Die Bewohner*innen erhalten täglich Obst und Gemüse zur freien Verfügung.
- Die Bewohner*innen werden in die Speiseplanung eingebunden.
- Fisch ist jede Woche in den Speiseplan integriert.
- Obst- und Gemüsesäfte sind ganztägig verfügbar und erreichbar.

MEHR ZUM THEMA

Forschung

Alle Infos zum parikom-Projekt „Ist-Stand-Erhebung zur Umsetzung ausgewogener Ernährung in der vollstationären Pflege in Sachsen“:
vinc.li/parikom

Altenpflege-Dossier zum Thema Ernährung:
vinc.li/Dossier03



Das Obst und Gemüse in der Einrichtung zur freien Verfügung stehen, schätzt die Mehrheit der Befragten als „sehr wichtig“ ein.

bungen beantworten. Unabhängig von Verpflegungskosten wird jedoch ein tägliches Obst- und Gemüseangebot, welches den Bewohnerinnen und Bewohnern zur freien Verfügung steht, ebenso wie die Berücksichtigung individueller Bedarfe als oberste Priorität in den Einrichtungen benannt.

Gleichwohl gaben die Befragten an, dass aufgrund der geringen Verpflegungskosten beim Obst- und Gemüseangebot sowohl Frische und Regionalität als auch Bioqualität in den Hintergrund rücken.

Pflegeempfänger sind in die Planung einbezogen

Nicht nur die Herkunft der Lebensmittel, sondern auch der Geschmack und die Art der daraus zubereiteten Mahlzeiten sind wichtige Faktoren und bedürfen der Akzeptanz durch die Bewohnerinnen und Bewohner. Daher ist es unvermeidlich, ihre Bedarfe und Bedürfnisse in der Speiseplanung zu beachten. Darüber hinaus wurde erfragt, wer noch in die Speiseplanung eingebunden ist (siehe Abb. 2).

Die Einbindung der Bewohnerinnen und Bewohner sowie Heimbeiräte in

die Gestaltung der Speiseplanung ist in fast allen Einrichtungen ein wichtiger beziehungsweise sehr wichtiger Aspekt. Und: Diese Einbindung findet tatsächlich statt. Gleichzeitig benennen aber nur wenige Einrichtungen konkret die Verpflegungsverantwortlichen. Es stellt sich deshalb die Frage, wer die Verpflegungsverantwortlichen tatsächlich sind.

Ernährungsverantwortung tragen meist mehrere Professionen

In lediglich drei Einrichtungen setzten sich die Verpflegungsverantwortlichen aus nur einer Personengruppe zusammen. Alle anderen Einrichtungen gaben mindestens zwei und mehr Professionen an, die als Verpflegungsverantwortliche fungieren.

Vorrangig liegt diese Teamkompetenz bei den Küchen- und Pfl-

gefachpersonen. In sehr seltenen Fällen werden konkret Ernährungsbeauftragte/-verantwortliche als Verpflegungsverantwortliche benannt. Für das Schnittstellenmanagement in Bezug auf den DGE-Qualitätsstandard sind gute Umsetzungen erkennbar.

Die erste Befragung brachte grundlegende Erkenntnisse, die nun durch eine zweite Erhebung und Interviews vertieft werden. Basierend auf diesen Erkenntnissen sollen praxisorientierte Arbeitshilfen entstehen, um Pflegeeinrichtungen bei der Verbesserung der Ernährungsqualität zu unterstützen. <<<



Anja Schindhelm
Projektleiterin
„Ist-Stand-Erhebung
zur Umsetzung
ausgewogener
Ernährung in der
vollstationären

Pflege in Sachsen“